REVUE DE VITICULTURE

ETUDE SUR LA VINIFICATION MODERNE ET RATIONNELLE APPLICATION D'UN NOUVEAU MATERIEL A LA VINIFICATION EN ROUGE, BLANC OU ROSE

S'il est une question à l'ordre du jour dans le monde vigneron, c'est bien celle de l'introduction de la mécanique dans la viticulture et la vinification. Le problème aurait eu rapidement des solutions immuables s'il n'y avait eu que des constantes dans ses données. Malheureusement, il n'est fait que de variables. Le propriétaire a eu à faire face à la pénurie de main-d'œuvre et à l'augmentation de sa valeur horaire, à la hausse générale de ses frais généraux et enfin à ce fait que le cours du vin n'a pas suivi en moyenne l'élévation des cours des matières premières.

Le constructeur a donc dû s'ingénier à remplacer tout ouvrier que sa fonction rendait machine, par une machine durable, sûre, absorbant le moins de puissance possible et faisant dans cette mesure son travail de façon continue. Il a été toutefois bridé par une préoccupation majeure : celle de ne changer en rien, sinon pour l'améliorer, la nature du produit traité.

Résoudre ce problème semble simple : « A une extrémité, prendre le raisin au poste de déchargement et, à l'autre, fournir des marcs et des moûts bien séparés. » Il se complique étrangement si l'on songe qu'il faut se plier d'une part à toutes les opérations de principe de la vinification, mais encore à toutes celles que par une fantaisie bien légitime (charbonnier étant maître chez lui) chaque propriétaire peut exiger.

Dans nos régions, tout le monde en connaît trop bien toutes les phases pour que nous voulions y revenir. Cependant, des appareils de conception nouvelle ayant surgi sur le marché, il nous a paru intéressant de les reprendre avec eux pour les suivre, voir s'ils les effectuent correctement et justifier leur emploi.

1° *Foulage.* — Doit être correct et ne pas abîmer les râfles, chaque grain doit être crevé, mais non déchiqueté. Les cylindres seront animés de vitesses égales et de sens contraire, ne viendront jamais en contact. Le fouloir ne devra laisser passer que de la vendange, il aura donc une commande souple de sûreté. Ces cylindres seront à écartement fixe mais réglable, fonction des cépages. Enfin, il est le régulateur des autres appareils ; son débit sera soigneusement calculé pour éviter tout engorgement postérieur. A l'essai, ce fouloir

a été remarqué par le fait qu'il augmentait notablement la facilité d'égrappage (15 à 20 % minimum).

2° *Refoulement.* — A la sortie du fouloir, le mélange doit être saisi avec précaution et transporté aussi loin qu'on peut le désirer. Notre pompe ne devra employer à cette opération qu'une puissance minima.

La question a été résolue de la façon suivante :

Deux pistons de très grand diamètre se déplacent dans le même corps avec des vitesses toujours égales et de sens contraire, guidés chacun par 2 tiges latérales et percés en leur centre d'un orifice très large, fermé par un clapet spécial se moulant sur la matière à laisser passer. Le mélange ne subira pas de

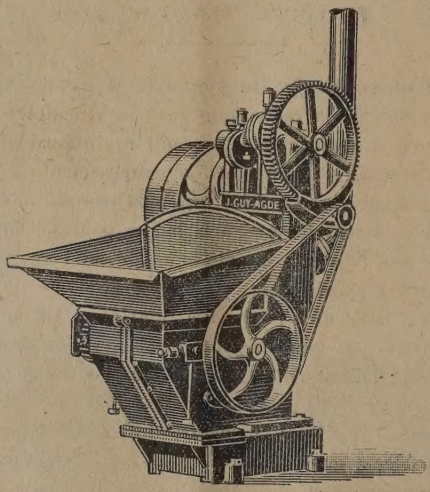

Fig. 5.490. — Fouloir-pompe moderne et rationnel.

mauvais traitement, puisqu'il n'aura ni frottements anormaux, ni trituration, les clapets étant faits de doigts en bronze à angles arrondis et la puissance absorbée sera infime puisque les pistons aspirant et refoulant l'un à travers l'autre, la matière ne subira ni accélération ni freinage de double effet et que le courant continu obtenu entretiendra seulement le mouvement originel créé dans le sein de la masse.

Enfin, nous avons dit qu'il fallait transporter au loin la vendange. Nous verrons même par la suite que l'on peut avoir besoin d'une pression énergique. Le piston est encore le seul instrument capable d'arriver à ce résultat et nous n'en voulons pour preuve que la presse hydraulique.

Nous voici donc arrivé à deux fins, foulage et transport. Ici viendront se poser de multiples questions.

Suivant ses désirs, ses cépages, ou mieux l'allure du marché, le viticulteur peut et doit tirer de son raisin du vin blanc, rosé, ou rouge. Si même sa cave est suffisamment importante, il doit pouvoir faire une vinification mixte.

Nous allons voir que loin d'être obligé d'adopter des constructions coûteuses et une main-d'œuvre importante, on peut arriver aujourd'hui à faire beaucoup avec presque rien.

Désirons-nous faire de la vinification en rouge ? Allongeons nos tubes de refoulement, nos canalisations souples ou non iront porter dans nos foudres et cuves de fermendation la vendange foulée. La main-d'œuvre de manipulation sera supprimée et celle qui subsistera, réduite à sa plus simple expression, verra son travail bien diminué.

Voulons-nous faire de la vinification en blanc ou rosé ? Nous n'allons sûrement pas retomber dans les vieilles erreurs et refaire la construction des chambres d'égouttages, chambres coûteuses où l'on s'amusait sans plaisir à verser

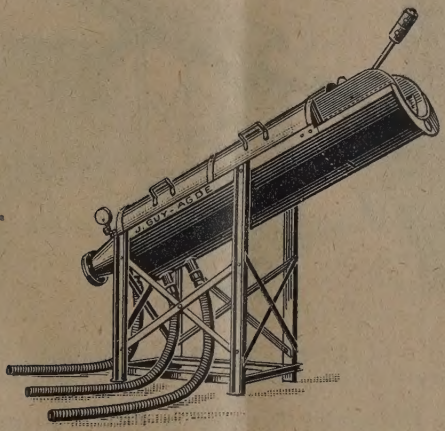

Fig. 5.491. — Séparateur de moût moderne et rationnel.

sur la vendange commençant à s'égoutter, une matière qui l'inondait à nouveau, où le travail se faisait lentement et enfin où il fallait enfoncer des hommes armés de fourches pour sortir ce qu'on avait pris grand'peine d'y mettre.

Il est bien plus simple d'envisager une sortie de chambres sous pression, à tubes filtrants, dans laquelle la vendange arrive, cède son vin de goutte et de laquelle elle ressort presque asséchée pour aller au pressoir à vis, hydraulique ou continu où on en exprimera le fin du fin.

Si le principe est simple, l'application s'est révélée plus complexe, mais non pas insurmontable, puisqu'un séparateur de moût vient d'être lui aussi lancé, et essayé avec le plus grand succès aux vendanges dernières, et par le même constructeur.

A-t-il été aidé dans sa réussite par la puissance de refoulement du fouloir-pompe, c'est très possible. Des chiffres seuls peuvent permettre de rendre palpable le résultat acquis.

Au domaine de Mermian, chez M. le baron Després, 7.000 kg. de vendange à l'heure ont pu être traités par l'installation dont la photographie est jointe. La pompe à raisins et le séparateur de moût ont très facilement pu harmoniser

leur débit avec celui de la presse continue, et la main-d'œuvre nécessaire s'est trouvée réduite à celle d'un homme pour vider les comportes, l'égouttage variant aux alentours de 70 à 75 %. *Et chose remarquable, cet appareil ne possède intérieurement que des tubes filtrants, aucun organe en mouvement ne peut y détériorer la vendange, à un point tel que des marcs fermentés ont été retrouvés parfaitement intacts et ramifiés.*

Donc nous nous trouvons en présence d'une modification nouvelle et intéressante, celle d'un matériel qui permet les deux grandes classes de vinifica-

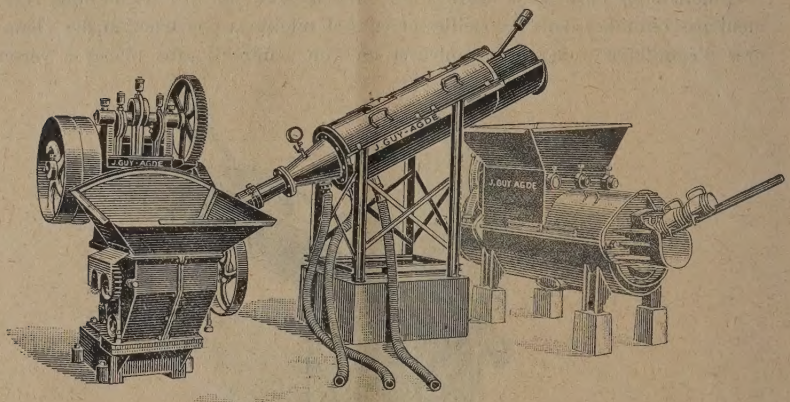

Fig. 5.492. — Installation de Mermian.
Pompe à raisins, séparateur de moût et pressoir continu.

tion, et qui plus est, permet de passer de l'une à l'autre dans l'espace de quelques secondes. Il suffit en effet pour cela de dételer la canalisation de refoulement aux cuves de fermentation et d'atteler le séparateur de moût à la pompe à raisins.

Et enfin, puisque les chiffres sont seuls des preuves, la puissance prise au domaine de Mermian, près Agde, n'a jamais dépassé 4 chevaux pour le débit indiqué (vinification en blanc), et à Coujan, près Murviel-les-Béziers (vinification en rouge), pour des refoulements de 35 mètres, et des hauteurs de 8 à 9 mètres, et des débits de 12 à 15.000 kg. de vendange à l'heure, la puissance absorbée a été de l'ordre de 3 CV, puisqu'on a pu constater une consommation journalière (8 heures de travail) de 8 à 10 litres d'essence.

Par leur respect des raisins, par leur intérêt au point de vue suppression de main-d'œuvre et de temps dans la chambre d'égouttage ou transport de la vendange foulée, par la faible puissance qu'ils exigent, enfin par la caractéristique heureuse de la Pompe à raisins qui, pour la première fois, vide entièrement les canalisations en fin de travail et cela simplement par l'air qu'elle refoule, il semble que ces appareils ont fait accomplir un grand pas au problème de la vinification.

J. Guy.

LES VENDANGES DE 1926

VIGNOBLE DE LA MOSELLE

L'état du vignoble à la veille des vendanges est loin d'être satisfaisant. Après la gelée du 23 avril, laquelle avait causé d'importants dégâts dans les bas coteaux, une nouvelle gelée de beaucoup plus forte que la précédente est survenue le 10 mai, anéantissant, sauf quelques hauteurs privilégiées, tous les bourgeons. En outre des dégâts occasionnés par les gelées, les pluies fréquentes et froides des mois de juin et juillet furent cause que la Coulure a encore réduit la récolte. Le vignoble sierckois où l'Elbling (Gros blanc) domine, a particulièrement souffert de la Coulure.

En ce qui concerne les maladies cryptogamiques, le Mildiou a été très difficile à combattre et nombreuses sont les parcelles qui ont perdu toutes leurs feuilles.

En résumé, la récolte viticole, soit en cépages indigènes, soit en producteurs directs, peut être considérée comme nulle ; je ne crois pas que l'ensemble donnera une moyenne de 5 hectolitres à l'hectare, et nombreux sont les propriétaires qui, ayant vendu tout leur disponible au printemps dernier, seront obligés d'avoir recours aux marchands de vins.

A. Aubriot.

VIGNOBLE D'ALSACE

L'année 1926 comptera pour un vigneron d'Alsace comme une des plus mauvaises.

Bien des vignes ont souffert au printemps d'une gelée hâtive. Le temps humide et froid pendant la floraison a empêché une bonne fécondation et ensuite le Mildiou et plus particulièrement l'Oïdium ont fait assez de dégâts, malgré que les traitements se soient suivis sans interruption.

La première génération de la Cochylis et de l'Eudémis a fait peu de ravages, mais par contre la deuxième génération — contre toute attente — a fait une assez importante apparition, de sorte qu'il n'y a que les vignes bien traitées à la nicotine qui sont restées indemnes. En général, le Bas-Rhin a plus souffert que le Haut-Rhin, malgré que dans la région de Riquewihr, la grêle ait causé de sérieux dégâts.

On peut constater que les hybrides ont beaucoup plus souffert du mauvais temps pendant la floraison que nos viniferas.

On a commencé à vendanger le Goldriesling, mais les vendanges proprement dites ne commenceront que vers le 5 octobre. En général, le vigneron est mécontent et découragé de l'année 1926.

A. Walter.

VIGNOBLE DE SEINE-ET-MARNE

Les premières vendanges : *Gamay hâtif des Vosges, Gamay Lécuriot, Pinot noir hâtif Oberlin,* pour les viniferas ; *Tôtmûr* et *Seibel* 5279 pour les directs, sont faites.

Le rendement a été inférieur de moitié à celui de l'an dernier ; mais le degré est supérieur : il atteint 10°8.

La coulure intense lors de la nouaison chez les viniferas, la muée chez la plupart des directs et enfin une sécheresse anormale sont les causes de ce faible rendement.

J'estime que dans l'ensemble du vignoble seine-et-marnais, le rendement à l'hectare oscillera entre 20 et 25 hectolitres.

René Salomon.

VIGNOBLE DU CHALONNAIS

Dans le Chalonnais, les vendanges ont commencé le 20 septembre par la récolte des producteurs directs précoces et par celle des jeunes plantations. Elles se sont généralisées depuis le 27 et, actuellement, elles battent leur plein.

Dans l'ensemble, la récolte semble devoir être, en quantité, au-dessous de la moyenne. Dans certaines localités où l'Oïdium s'est plus particulièrement manifesté, on ne ramasse que la moitié à peine de 1925. Ailleurs, la proportion s'élève un peu et atteint parfois les deux tiers. En somme, récolte réduite, très inférieure à la normale.

La qualité des vins semble devoir, par contre, être très bonne. Les raisins qui ont échappé aux atteintes de l'Oïdium et aux attaques des vers de Cochylis et d'Eudémis, sont de belle apparence, bien mûrs, sucrés et cueillis par un temps particulièrement beau.

On signale des ventes en vins rouges ordinaires à enlever au décuvage à des prix variant de 280 à 300 francs la pièce de 228 litres.

C'est très nettement la hausse du vin et c'est tant mieux pour les viticulteurs qui, jusqu'à fin juillet, vendaient à des prix de famine.

Ch. Truchot.

VIGNOBLE DU LOIR-ET-CHER

La situation est des plus tristes au point de vue vinicole. En effet la gelée à glace (—6°) du 7 mai a anéanti environ les deux tiers de la récolte, et depuis lors les vignes qui y ont échappé, ou les raisins qui sont survenus depuis, ont été la proie de tous les fléaux viticoles combinés. D'abord le printemps très pluvieux qui a duré jusqu'en juillet a favorisé de très vives attaques de Mildiou de la grappe auxquelles se sont ajoutés des orages de grêle qui ont encore occasionné des dégâts dans beaucoup de localités. Et depuis le milieu de juillet est survenue une sécheresse qui n'a pas encore pris fin. Sauf quelques rares

petites averses toutes locales, il n'a pas plu depuis plus de deux mois. Aussi dans de nombreux vignobles, les grains se dessèchent et tombent grillés sous l'ardeur du soleil ou encore victimes de la Cochylis.

De ce noir tableau il ressort que l'année 1926 sera désastreuse pour le viticulteur qui, s'il voit la possibilité de ramasser quelques grappes, ne pourra guère le faire avant le milieu d'octobre. Et encore, la pluie, si elle survient, sera-t-elle bienfaisante ou n'amènera-t-elle pas la pourriture de grains venus à maturité dans des conditions extrêmement défectueuses ?

La vente, très peu active parce que la récolte 1925 ayant été plutôt faible il reste peu de vin à la propriété, se ressent heureusement de toutes ces calamités. On trouve par-ci par-là quelques achats à faire aux prix de 250 à 300 francs la bordelaise pour les rouges et 300 à 350 francs pour les blancs suivant degré et qualité.

B. Fallot.

VIGNOBLE D'ANJOU

En cette année 1926 toutes les maladies l'ont durement éprouvé.

Un printemps abondamment mouillé, auquel ont brusquement succédé, au milieu du mois de juin, des journées très ensoleillées, qui ont provoqué une vigoureuse poussée végétative, a donné lieu à une coulure exceptionnelle. Ce fut le premier accident.

Le Mildiou, qui généralement n'apparaît chez nous que vers la fin de juin, s'est montré plus tôt cette année, et ses invasions chevauchant les unes sur les autres, il n'a plus quitté le vignoble.

L'Oïdium, à son tour, a sévi durement sur les rouges et sur les blancs, un peu partout.

Enfin, la Cochylis ou l'Eudémis s'est montrée avec une extrême abondance; j'ai compté jusqu'à vingt-deux œufs sur une seule grappe d'une quarantaine de grains.

Toutes ces causes réunies ont singulièrement diminué la récolte.

Si nous parcourons le vignoble angevin, nous constatons que dans le Saumurois la récolte des rouges, principalement du Cabernet, sera presque nulle et que les blancs ne donneront qu'une demi-année. Je connais cependant des clos exceptionnels, qui fourniront une récolte normale.

Les riches coteaux du Layon sont cette année d'une extrême pauvreté. On estime généralement la récolte à une barrique à l'hectare.

La rive droite de la Loire, qui donne les magnifiques vins de Savennières, Roche aux Moines, Coulée de Serrant, n'est pas beaucoup mieux partagée. Coulure, Mildiou et Cochylis y ont sévi avec intensité. Les propriétaires qui obtiendront un tiers de récolte doivent s'estimer heureux.

Les régions de Martigné-Briand, Doué-la-Fontaine, Brissac où l'on fait de si jolis rosés, sont très durement éprouvées et ne peuvent guère compter que sur un quart de récolte.

Çà et là on rencontre des clos privilégiés et qui portent une belle vendange ;

les maladies les ont épargnés, sans que l'on puisse toujours en découvrir la cause. Dans un morceau d'assez faible étendue, un tiers d'hectare, un tiers environ ne porte rien, tandis que les deux autres tiers ont une assez belle vendange. C'est ici, sûrement, une question de sol ; là où il n'y a rien, la végétation s'y montre toujours exubérante.

Je connais au milieu du désastre général quelques parcelles d'une beauté incomparable, pourvues de toutes leurs feuilles bien saines et portant une splendide vendange de raisins rouges ou blancs. Il est vrai que le propriétaire n'a rien épargné ; la vigne a reçu onze traitements à la bouillie bordelaise, cinq soufrages et trois traitements à l'arséniate de plomb.

Ceci prouve tout au moins que nous pouvons rester maîtres de la situation, mais à quel prix !

Les producteurs directs font généralement bien meilleure figure que les viniferas.

Au total, j'estime que l'Anjou. qui fait chaque année de 900.000 à 1.100.000 hectolitres, en fera difficilement cette année 300.000.

Dr P. Maisonneuve.

VIGNOBLE DU BORDELAIS

La récolte dans la Gironde sera cette année très déficitaire. Les vignes rouges sont particulièrement vilaines. Le Médoc, les Palus, les Graves ont des endroits qui n'auront aucune récolte. Ce n'est pas le fait de maladies particulières, bien que l'Oïdium ait été assez intense cette année ; mais toute la récolte a coulé.

Piètre année pour les viticulteurs, bien que les journaux commerciaux s'efforcent de voiler l'intensité du mal pour éviter une hausse des prix qui semble inévitable.

Pour les blancs, le mal sera relativement moins important, bien que les vignobles blancs que j'ai traversés ces jours-ci aient mauvais aspect. Beaucoup ont d'ailleurs été grêlés, ce qui n'arrange jamais les choses.

Les gens qui ne voient que de loin l'agriculture et qui n'en apprécient les résultats qu'aux prix des produits sur les marchés des grandes villes, lorsque les produits ont subi 100 % de hausse et souvent plus, s'imaginent que tout est rose en agriculture et qu'il suffit de se baisser pour récolter.

Telle n'est pas la situation. Beaucoup de vignobles disparaîtront cette année, car je connais de nombreux propriétaires dans les vins ordinaires qui ne peuvent plus tenir en présence des frais considérables divers, surtout de la main-d'œuvre qui devient de plus en plus exigeante et de la hausse continue des produits nécessaires aux viticulteurs. Je pourrais faire une énumération, qui a d'ailleurs été faite bien des fois. Cela n'apprendrait rien de nouveau. Dans nos palus, par exemple, pour la submersion des vignes, on nous demande 350 francs de la tonne de charbon et la moindre submersion nous revient à 10.000 fr., 15.000 fr., 20.000 fr. Or ne pas submerger, vaut autant arracher

les vignes, et comme aurait dit Hamlet, bien qu'il ne se soit jamais occupé de vigne c'est le cas de « To be or not to be ». (Vivre ou mourir.)

Le prix de nos vins a fortement augmenté depuis un an, mais les prix actuels n'ont rien d'anormaux. N'oublions pas qu'après la récolte de 1925 les prix qui ont été acceptés par les propriétaires trop pressés de vendre ne leur ont pas permis de joindre ce qu'on appelle vulgairement les deux bouts et si les vins étaient restés à ces prix de misère cela eût été une catastrophe.

Le commerce ne veut pas admettre la hausse. Il prétend que la consommation va se réduire. Ce grand argument dont il use, nous en connaissons la portée. Les faits depuis des années passées ont démontré le contraire. Il ne faut pas oublier que si le vin subit une hausse plutôt apparente que réelle, le pain lui aussi a subi un hausse de même genre. Or l'homme qui ne boit pas de vin mange plus de pain. C'est un fait constaté et dont l'ouvrier le premier commence à se rendre compte. Cela résulte de conversations que j'ai eues avec certains ouvriers qui pensent et qui réfléchissent et dont l'un d'eux me disait qu'ayant supprimé le vin dans sa famille, il avait trouvé avantage à le rétablir. Il consommait en pain ce qu'il économisait en vin.

D'ailleurs n'oublions pas les expériences déjà anciennes faites par M. Roos sur des cobayes nourris avec une ration de vin.

N'oublions pas également que dans les années de pléthore viticole, l'avoine a pu être partiellement remplacée pour les chevaux avec une partie de vin.

Pour ma part, je ne crois pas à un fléchissement très sensible de la consommation du vin. Je crains beaucoup plus l'entrée des vins d'Espagne si les conditions venaient à changer. Cependant la livre n'a pas l'air de vouloir baisser.

Pour le moment ramassons notre modeste récolte. Je crois que la qualité sera bonne. Ce sera du moins une consolation, si comme dit le proverbe : « Bonum vinum laetificat cor hominis ».

A. Rozier.

VIGNOBLE DES GRANDS VINS BLANCS DE BORDEAUX

La coulure, qu'un printemps froid faisait présager, s'est amplement réalisée sur la plupart des cépages fins. La floraison, commencée avec le mois de juin, durait encore le 20 du même mois : aussi, lorsque les grappes n'ont pas entièrement disparu, les grains dits « millerands » sont restés nombreux. Toutefois le *Sémillon* s'est relativement bien comporté.

Le mois de juillet a été insuffisamment chaud ; la maturité a évolué très lentement. Par contre, août et septembre ont été parfaits : des pluies copieuses, survenues très opportunément à fin août, ont hâté la véraison et les raisins clairsemés ont pu profiter d'une fin de saison exceptionnellement lumineuse et favorable sous tous les rapports.

Si la cueillette, qui est toujours longue chez nous, peut se faire sans trop de pluie, la récolte 1926 devra compter parmi les mieux réussies.

Mais elle sera, hélas ! des plus réduites. A toutes les causes initiales prévues

de faible rendement se sont ajoutées les destructions de la grêle, du Rot Brun, du « grillé » et, actuellement, de l'Eudémis. La Gironde ne fera certainement pas une année simplement moyenne.

Les ventes sont peu actives, mais régulières. Les grands vins sont fermement tenus et les vins ordinaires en hausse. Les petits vins rouges, pour la boisson du personnel, ont *doublé* de prix depuis quelques mois.

Georges Bord.

ACTUALITÉS

La situation du marché des vins (Aristide Cairel). — Notes de la Confédération générale des vignerons sur les vendanges (C. G. V.). — Exposition et Semaine de motoculture de Buc. — Exposition d'automne de la Société nationale d'Horticulture de France.

La situation du marché des vins

Nous sommes à très peu de distance de la fin d'exercice viticole 1925-1926, et d'ores et déjà, nous sommes entièrement convaincus que l'écoulement des vins de la récolte 1925 se terminera dans une parfaite quiétude et dans d'excellentes conditions.

Cette issue n'est pas sans avoir une profonde répercussion sur le moral du commerce de l'extérieur ; ce dernier se sent pleinement rassuré, mais surtout grandement réconforté sur l'avenir viticole. D'ailleurs le plus précieux gage de succès qui consolide l'édifice viticole est la consommation du vin, qui va en s'intensifiant de mois en mois.

Le maintien des prix des vins vieux de la récolte 1925, s'établissant sur des positions fermes de 13 fr. à 13 fr. 50 le degré (8 à 11 degrés), est donc le résultat probant d'une excellente situation vinicole de fin d'exercice.

Depuis plusieurs jours, on peut considérer la campagne 1925-1926 comme presque totalement défunte, pour la raison que les vins en existence de 1925 se sont raréfiés.

La seule préoccupation de l'heure actuelle pour le négoce, est de se reporter sur des vins rouges, blancs ou rosés de la récolte 1926 (logés jusqu'en juillet 1927) ; en conséquence, les vins vieux cèdent la place aux vins nouveaux.

Les palabres qui se produisent quotidiennement sur les places vinicoles du Midi ne peuvent rien modifier ; le très mauvais état des vignobles français et algériens en 1926 contribue pour la plus grosse part à orienter les prix vers des sommets très élevés.

Dans la situation économique actuelle de nos marchés vinicoles, il se dégage les caractéristiques suivantes : beaucoup d'affluence sur toutes les places viticoles. La fiévreuse agitation qui existe provient principalement des animateurs véritables, de très nombreux négociants du Centre, de la banlieue de Paris, de Paris, de l'Est, du Sud-Est, voire même de l'Ouest.

Il apparaît que le commerce de l'extérieur s'est montré d'abord réservé, prudent, hésitant pour se lancer résolument dans les achats en vins nouveaux au-dessus du taux de 11 à 11 fr. 50 le degré (prix d'ailleurs payé voilà quelques jours). Il se dessine un changement d'attitude chez bon nombre de négociants de l'extérieur à vouloir dépasser les prix de 11 à 11 fr. 50 le degré, il s'est produit d'une façon inattendue, à tel point que le commerce régional du Midi en a été très vivement surpris.

Le résultat dans le revirement de la clientèle n'a pas été long à se faire

sentir, car les séances de tous les marchés méridionaux en dates des 20 au 28 septembre dénotaient d'excellentes dispositions ; il est vrai que l'encouragement dans les achats fut apporté par le concours essentiellement efficace de la clientèle extérieure, les demandes se traduisant par des ordres arrivant soit à l'aide de la voie postale ou télégraphique, directement aux mandataires directs que sont les commissionnaires. La généralité des négociants ne se contente pas de transmettre des ordres d'achat, un assez grand nombre se sont décidés à effectuer des visites aux vignobles du Roussillon, du Narbonnais, du Carcassonnais, du Bitterrois, de la région Saint-Ponnaise, du Clermontais, de l'arrondissement de Montpellier, Lunel, Ganges et enfin des vignobles du Gard. Le négoce se rend parfaitement compte et à l'évidence, que le rendement de la récolte 1926 sera amoindri dans des proportions variables selon les tènements, mais atteignant approximativement, soit le cinquième, mais en plus grande partie le tiers, parfois le quart, voire quelquefois la moitié du rendement de 1925 et cela dans tout l'ensemble des départements des Pyrénées-Orientales, de l'Aude, de l'Hérault, du Gard. D'ailleurs, les vendanges commencées plus tardivement que de coutume, se terminent ; en outre, dans beaucoup d'exploitations viticoles, les « colles » de vendangeurs sont déjà licenciées depuis la fin septembre. Il est intéressant de dire que les départements suivants ont récolté en 1925

L'Aude	7.193.699	hectolitres
Le Gard	4.089.640	—
L'Hérault	14.379.003	—
Les Pyrénées-Orientales	3.912.174	—
Total	29.574.516	hectolitres

Les récoltes totales les plus faibles en quantités *pour la France entière* sont les années suivantes :

L'année 1910 avec	28.529.964	hectolitres
L'année 1915 avec	20.100.893	—
L'année 1916 avec	36.017.562	—
L'année 1917 avec	38.227.039	—

Depuis l'année 1921 à 1925 la moyenne des récoltes atteint 60.194.898 hectolitres.

L'ascension brusquée dans les prix des vins de la nouvelle récolte provoque incontestablement, à l'heure présente, une certaine émotion chez un grand nombre de commerçants ; elle est facile à comprendre, car après avoir débuté aux prix de 10 fr. 50 à 10 fr. 75 le degré (en vins logés), nous nous sommes avancés en bondissant rapidement aux taux de 11 fr. à 11 fr. 50, pour gagner encore plus de terrain ; le prix de 13 fr. le degré ne pouvait tenir longtemps debout, contrairement à ce que l'on eût cru ! Cependant les prix de 13 fr. le degré, qui ont même été dépassés, sont des taux auxquels des transactions ont été opérées pour des gammes de vins obtenant 8 degrés à 8 degrés 5, ou 7 degrés 5 ; toutefois, les vins blancs dépassent les cours de 13 fr. le degré. Nous connaissons des réalisations de caves effectuées aux prix de 14 fr. le degré en vins blancs.

Depuis le 16 septembre, la base des prix moyens en vins rouges (récolte 1926) oscille entre 12 fr. à 12 fr. 50 à 13 fr. 50 le degré, selon la qualité, degré, conditions de logement. Mais depuis le 25 septembre, l'on ne peut acheter des vins rouges à moins de 13 à 14 fr. le degré.

Les vins rosés, très en faveur, reçoivent des offres de 12 fr. 25 à 12 fr. 50, dépassant même 12 fr. 50 ,allant vers 13 à 13 fr. 25 le degré, jusqu'à 15 fr. le degré.

L'on comprend aisément l'émotion qui s'est emparée d'un assez grand nombre de négociants ; ces derniers n'escomptaient pas d'assister à des taux pa-

reils, surtout en début de campagne ; déjà certains appréhendent une très forte restriction dans la consommation taxée.

Logiquement, la consommation du vin ne doit-elle pas diminuer, vu que les ressources vinicoles ne pourront très certainement la satisfaire ? Ne semble-t-il pas assez justifié que le commerce formule des réserves, lorsque l'on songe qu'avec les charges, les frais qui grèvent un hectolitre de vin, ce dernier supporte : 93 à 96 francs de frais divers.

D'un autre côté, la viticulture méridionale argue avec très juste raison qu'elle est dans l'obligation la plus complète d'augmenter largement son prix de vente ; elle y est d'autant plus nécessairement contrainte, car elle s'aperçoit tous les jours de l'élévation constante des prix des matières premières ou autres qui sont utiles et nécessaires à l'exploitation viticole, depuis la plus petite jusqu'à la plus grande.

Que se passera-t-il à un moment donné ?...

La hausse de tous les produits rendra nécessaire avant peu un réajustement des salaires dans la plupart des corporations ; ce réajustement doit correspondre au coefficient de majoration des prix. Il est probable que l'augmentation des salaires se produisant dans toute la France, l'ouvrier étant l'axe de la consommation, car c'est lui qui absorbe le plus de vin, la consommation se maintiendra au même taux.

Avec la hausse des changes, il semble paradoxal de chercher à provoquer une baisse, ou d'empêcher la hausse des prix. Que souhaite un commerçant ? Son but est d'arriver à réaliser un bénéfice. Il n'abaisse ses prix que sous la pression des nécessités commerciales, de la concurrence, ou bien parfois c'est le besoin d'argent liquide, c'est la peur d'être surpris par une baisse inopinée, ou c'est l'énergique résistance du consommateur qui le lui impose.

Toutes ces probabilités se réaliseront-elles dans le courant de la campagne viticole 1926-1927 ?

ARISTIDE CAIREL.

Notes de la Confédération générale des Vignerons sur les vendanges

Les vendanges sont à peu près générales dans la région méridionale et les nouvelles qui nous arrivent du vignoble nous font craindre un important déficit du rendement.

Dans les plaines du Biterrois et du Narbonnais, même dans les vignes qui paraissaient porter une récolte normale, les pertes se chiffrent à plus de 30 % sur 1925 ; des environs de Montpellier, c'est une note identique que l'on nous transmet. Le Gard et les Pyrénées-Orientales ne sont pas, dans l'ensemble, plus favorisés.

Dans les autres régions viticoles, on n'a guère commencé la cueillette, mais les pertes que l'on prévoyait n'ont pas été atténuées, loin de là. En Gironde, le déficit apparaît encore bien plus important qu'il y a quinze jours ; dans les autres départements du Sud-Ouest, les papillons ont apparu et continuent en troisième génération leurs précédents ravages. Dans les Charentes et en Vendée, les dégâts s'affirment plus précis et de la vallée de la Loire nous arrivent des plaintes de plus en plus accentuées.

Nous avons dernièrement annoncé que le *Bulletin de Statistique Vinicole d'Alger* pronostiquait une récolte de 52 millions en France et de 10 millions en Algérie.

Il faut déchanter.

Dans le Midi, nous serons loin d'atteindre le chiffre de 28 millions d'hectolitres et dans le reste de la France, les pertes seront encore plus sérieuses.

Le commerce, qui était jusqu'ici resté dans l'expectative, commence à se rendre compte que le déficit sera bien plus important que celui qui était prévu. Aussi, depuis quelques jours, s'est-il remis aux achats. Mais la production n'accepte point les prix qui lui sont proposés et qui sont loin d'être en rapport avec la situation économique actuelle et les prévisions de récolte.

Quoique le prix de 12 francs le degré-hectolitre pour les bons vins de la récolte de 1926 ait été proposé, il ne s'est point fait à ce taux d'importantes affaires.

Les cours méritent d'être sérieusement relevés, car les nécessités de l'alimentation et de l'exploitation pendant la campagne prochaine l'exigent.

Depuis trop longtemps, la viticulture exploite à perte, elle ne peut, sans risques, continuer à acheter tout ce dont elle a besoin à des prix six à sept fois supérieurs à ceux d'avant-guerre et à vendre à des cours qui n'atteignent point toujours quatre ou même trois fois ceux de 1913. Sur nos derniers marchés méridionaux, nombreux étaient les producteurs qui déclaraient ne pas vouloir vendre à moins de 15 francs le degré-hectolitre et certains acheteurs s'en étonnaient. Ils n'avaient certainement point conscience du déficit véritable du rendement de la récolte de 1926 et aussi pas assez réfléchi qu'à 15 francs le degré-hectolitre, le prix du vin de 10 degrés ne ressortait qu'à 150 francs-papier, ce qui équivaut à 21 francs-or par hectolitre, alors que la récolte de 1913, bien plus importante que celle prévue pour 1926, s'est vendue entre 26 et 33 francs-or par hectolitre.

Et comme le producteur aura à s'approvisionner pour tous ses besoins de la campagne prochaine en produits ou en marchandises vendues à la parité du franc-or, c'est-à-dire à six ou sept fois la valeur du franc-papier, il n'est que juste qu'il vende son produit sur la même base. A ce taux-là, comme il n'aura qu'une récolte déficitaire, il restera encore en perte. Aussi, nous ne pouvons que conclure, en conseillant à nos adhérents de ne point accepter les prix qui leur sont actuellement offerts et d'attendre qu'ils se soient sérieusement relevés, ainsi que l'exige et le peu de rendement de la récolte de 1926 et la situation économique actuelle.

*
* *

Les vendanges se terminent dans le Languedoc méditerranéen.

L'importance du déficit du rendement de la récolte de 1926 comparativement à celui de la récolte de 1925, que l'on a pu d'abord chiffrer à la vigne et dans l'ensemble à environ 30 %, s'accentue journellement à la cuve.

La cueillette commence à peine dans les autres centres viticoles de la France et déjà les plaintes se font plus vives.

En Gironde on ne compte que sur les trois cinquièmes de la récolte précédente, dans les autres départements du Sud-Ouest les pertes sont aussi sensibles. Dans le Centre et la Vallée de la Loire, les dégâts sont plus importants ; enfin, en Bourgogne et dans l'Est, le déficit dépassera le tiers de la récolte de 1925.

Loins de laisser des charges à son suivant, l'exercice vinicole 1925-26 va se clôturer fin courant avec un stock à la production réduit à sa plus simple expression, et un stock commercial très fortement amoindri.

Pour alimenter les besoins d'une consommation taxée en sérieuse augmentation depuis quelques années, le commerce ne disposera que des ressources à la production dans la France continentale et des importations de vins coloniaux qui seront insuffisantes si les prix actuels du vin ne se relèvent pas.

Et si l'on considère que la récolte en Italie et en Espagne est déficitaire, que les cours des vins d'Italie sont plus élevés que ceux des vins français, que les droits de douane s'élèvent en ce moment à 42 fr. l'hectolitre et que sur le marché des changes le franc français est en infériorité sur la lire et la peseta, on peut en conclure que la concurrence des vins étrangers ne pourra s'exercer que lorsque les cours des vins français auront acquis une cote bien plus élevée que celle d'aujourd'hui.

En raison de toutes ces circonstances et des besoins impérieux d'un commerce qui a presque complètement épuisé ses ressources, les cours des vins sont en hausse constante sur nos marchés du Midi, le prix de 14 fr. le degré hectolitre est atteint et dépassé. Des offres d'achat à 15 fr. ont été faites.

C. G. V.

Exposition et Semaine de Motoculture de Buc

Le Ministère de l'Agriculture (Comité central de culture mécanique) en collaboration avec l'Office agricole de Seine-et-Oise et la Chambre Syndicale de la Motoculture, organise, *du 5 au 10 octobre*, une grande manifestation agricole à Buc (Versailles).

Cette manifestation comprendra à la fois des démonstrations de culture mécanique et des expositions diverses.

Comme les années précédentes, les tracteurs à pétrole et à essence exécuteront divers travaux de culture. Mais il y aura aussi, cette année, des démonstrations de labourage électrique. Deux systèmes prendront part à ces démonstrations : le Matériel de la Société Générale Agricole de Paris et celui de la Société d'Electromotoculture de Carcassonne.

Il y aura, en outre, une exposition de tracteurs agricoles à gazogène ayant fonctionné toute l'année sous le contrôle des Offices agricoles et de M. Coupan, professeur à l'Ecole de Grignon.

Des camions militaires à gazogène ayant effectué un long parcours seront également exposés.

Des démonstrations de carbonisation en vue de la fabrication du charbon de bois seront effectuées pendant les six journées que doit durer la manifestation de Buc.

Une dizaine de constructeurs y prendront part. Des démonstration pratiques d'abatage mécanique des bois auront lieu en pleine forêt, à proximité de l'Exposition de Buc.

Le Comité d'encouragement à l'agriculture et à l'horticulture de Seine-et-Oise organise, de son côté, un ensemble de démonstrations du plus haut intérêt. On y verra, en particulier, une installation industrielle pour la production du benzol et autres carbures, du coke de tourbe et un engrais ammoniacal par carbonisation de la tourbe.

Des machines à drainer doivent figurer à l'Exposition et fonctionner dans des terrains situés à proximité, si le temps le permet.

Des petits tracteurs pour l'horticulture, de construction récente, effectueront les travaux spéciaux demandés par les horticulteurs (maraîchers, arboriculteurs, etc...).

Une centrale électrique installée par un constructeur de carbonisateurs permettra de produire à la fois du charbon pour gazogènes et de l'énergie électrique.

Les agriculteurs, les sylviculteurs et tous ceux qu'intéresse la mécanique agricole ont le plus grand intérêt à visiter l'Exposition de Buc, car il y aura des nouveautés réellement intéressantes pour eux.

Exposition d'Automne de la Société Nationale d'Horticulture de France

L'Exposition nationale horticole d'Automne, consacrée aux chrysanthèmes fruits, arbres fruitiers, plantes de pleine terre fleuries, orchidées, légumes, beaux-arts et industries horticoles, qu'organise chaque année la *Société Nationale d'Horticulture de France*, présidée par M. Fernand David, ancien ministre de l'Agriculture, se tiendra à Paris, au Cours-la-Reine, du 29 octobre au 7 novembre inclus.

S'adresser, pour exposer, au siège de la Société, 84, rue de Grenelle, Paris (7e).

A l'occasion du centenaire de la fondation de la *Société Nationale d'Horticulture de France*, celle-ci tiendra à Paris, en 1927, deux expositions *internationales*, une le 25 mai, l'autre le 26 octobre.

En même temps auront lieu les Congrès internationaux d'Horticulture, des Roses, de la Pomologie, des Chrysanthèmes, etc.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

PARIS. — Prix des vins de consommation courante : dans les dépôts : 8° de 2 fr. » à 2 fr. 20 le litre.

Vente en demi gros : Vins rouges de 8 à 9°, de 410 à 435 francs ; Vins blancs de 8 à 10°, de 450 à 480 francs la pièce.

Prix au détail : vin rouge, de 440 à 460 fr., vin blanc dit de comptoir, 500 fr., Bordeaux rouge vieux 700 fr., Bordeaux blanc vieux 750 fr. Ces prix s'entendent à la pièce nu.

VALLÉE DE LA LOIRE. — *Orléanais.* — Vins rouges du pays, Gris Meunier, suivant crus 1925, de 300 à 350 francs. Vins blancs de Sologne, la pièce nue, de » à » francs.

Vin de Touraine : Vouvray, de 600 à 650 francs. Bourgueil, grand vin rouge de 500 à 575 francs. Vins blancs, de 400 à 540 francs. Vins rouges, de 300 à 340 francs à la propriété.

Vins d'Anjou : Vins rougets 1925, de 150 à 250 francs ; supérieurs de 175 à 280 francs. Vins blancs 1925 nu, de 400 à 500 francs. Vins blancs supérieurs 1925, de 600 à 900 francs.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1925, 1er choix : 600 fr. ; 2e choix 9 à 10° : 500 à » fr. ; Gros plant 1925, 1er choix 9° : 400 fr. ; 2e choix : 325 francs. Muscadet supérieur 1924, » francs. La pièce de 228 litres prise au cellier du vendeur.

ALGÉRIE. — Vins 1925 toutes qualités réunies, de 10 fr. à 11 fr. 50 le degré, suivant le degré et époque de livraison. Vins blancs, de 10 fr. 50 à 11 fr. 50 le degré. Vin rosé 10 fr. à 11 fr. le degré.

MIDI. — *Nîmes (27 septembre).* — *Cote officielle :* Vins rouges : Récolte 1926, de 12 fr. 50 à 13 fr. 50 le degré. Costières, récoltes 1925, » fr. à » fr. » le degré, Clairette de 14 fr. » à » fr. le degré, rosé paillet, gris, de 13 fr. » à 13 fr. 50 le degré. Picpoul, de » fr. à » fr. » le degré. Aramon blanc, 13 fr. 50 à » » fr. » le degré environ. Trois-six à 86°, 710 à 720 francs. Eaux-de-vie de marc à 52°, de 390 à 400 francs. Trois-six de marc à 86°, 670 à 680 francs. Vins à distiller » fr. » à » franc le degré.

Montpellier (28 septembre). — Vins rouges 1925, de 8 à 11°, de 110 à 140 fr, l'hectolitre. Récolte 1926 : Sous-marc, de 12 fr. » à 13 fr. le degré. Logé 1926, de 12 fr. 50 à 14 fr. » le degré. Vins blancs, de » fr. » à 14 fr. le degré. Vin rosé de 13 fr. à 15 fr. le degré. Trois-six à 86°, de » à » francs. Trois-six de marc à 86°, de 688 à » francs. Eau-de-vie de marc à 52°, de 370 à 375 fr. l'hectolitre. Crème de tartre, 885 à » fr. les 100 kilos, tartre brut, 2 fr. 25 à 2 fr. 60 le kilo pris à la propriété. Lies de vin pour 20 à 25 % de rendement, 1 fr. 95 le degré.

Béziers (1er octobre). — Récolte 1926 : Vins rouges logés, de 8 à 10°, de 13 fr. à 14 fr. 50 le degré logés ; vins rosés, de 13 fr. 50 à 15 fr. le degré logés. Picpoul, de » fr. » à » fr. ». Trois-six de vin, 86°, 710 à 720 fr. Eau-de-vie de Béziers 52°, 520 à » fr. ; trois-six de marc 86°, 650 à 666 francs. Eau-de-vie de marc, 385 à 395 francs.

Pézenas (2 octobre). — Vins rouges 1926, 13 fr. » à 14 fr. 50 le degré ; Vins rosés 1926, de 14 fr. » à 15 fr. » le degré. Picpoul, » fr. » à » fr. le degré. Clairette, de 150 à 160 l'hecto. Trois-six de vin 86°, » fr. à 775 francs. Trois-six de marc 86°, à 730 fr. Eau-de-vie de marc 52°, 440 fr. à 445 francs l'hectolitre. Eau-de-vie de vin 52°, de 470 à 475 francs.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 3 octobre 1926.

Récolte 1925, de vins du Minervois 13 fr. 50 le degré avec appellation d'origine Minervois. Vins nouveaux, de 15 fr. le degré logé.

Carcassonne (2 octobre). — Récolte 1926 : Vins rouges, de 13 à 14 fr. 50 le degré. Alcools, trois-six vin, de 86° de 720 à 725 francs l'hectolitre ; trois-six de marc, de 660 à 665 francs l'hectolitre. Eau-de-vie de marc, 52°, 400 à 410 francs l'hectolitre. Pas d'affaires, pas de cote.

Perpignan (2 octobre). — Vins nouveaux de 12 fr. 50 à 13 fr. » le degré logé, de 13 fr. à 15 fr. le degré. Trois-six de vin à 86°, » francs. Pas de cote.

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, les 100 kilos, 230 fr. 00 à 240 fr. 00; orges, 160 fr. à 163 fr., escourgeons, 144 fr. à 148 fr. ; maïs, 146 à 148 fr. » ; seigle, 178 à 182 fr. ; sarrasin, 180 fr. à 184 fr. ; sorgho, » fr. à » fr. » ; avoines, 118 fr. à 125 fr. 00 On cote les 100 kgr. à New-York, les blés à 197 fr. 03. — Buenos-Ayres, 180 fr. 62. — Chicago, 189 fr. 41. — Sons, 88 fr. 00 à 98 fr.

Pommes de terre. — Les 100 kg, Hollande, de 85 à 120 fr. ; jaune commune, de 65 à 75 fr. ; Saucisse rouge, de 85 à 90 fr. ; chair blanche, du Midi, de 70 à 82 fr. — St-Malo, de » à » fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kg à Paris : Paille de blé, 110 à 145 francs ; paille d'avoine, de 100 à 140 fr. paille de seigle, 110 à 145 fr. ; luzerne, 360 à 410 fr. ; foin, 310 à 355 fr.

Tourteaux alimentaires. — Tourteaux de lin, les 100 kgr. 165 fr. » (Marseille) ; d'arachide rufisque extra-blanc, 152 fr. (Marseille) ; palmistes 114 fr. 00 ; de coprah, 135 francs.

Esprits et sucres. — Alcool 100°, de 900 à 925 fr. l'hecto nu, au comptant sans escompte; Trois-six Midi à 86°, 710 à 720 fr. — Sucres blancs cristallisés nus 100 kgr., 380 fr. 00 à 385 fr. 00.

Bétail La Villette le kgr. viande nette suivant qualité). — Bœufs, 3 fr. 00 à 15 fr. 00. — Veaux, 6 fr. » à 14 fr. 00. — Moutons, 5 fr. 00 à 20 fr. 00. — Porcs, 9 fr. » à 15 fr. 60.

Crème de tartre 885 fr. à » fr. les 100 kilos. — Tartre brut 2 fr. 25 à 2 fr. 60 le kilo pris à la propriété. — Lies de vin, pour 20 à 25 degrés de rendement, 1 fr. 95 le degré.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (kaïnite) 12-12 % de potasse, 40 fr. 40; sylvinite riche 18 % de potasse, 16 fr. 70; sulfate de potasse 48/46 %, 94 fr. ; chlorure de potassium, 49 % 68 fr. 50.— *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15 % d'azote de £ 11 14/6 à £ 11 19/6 les 100 kg. — Nitrate, de potasse (90/95 d'azote), 310 à 325 fr. les 100 kg., sulfate d'ammoniaque (20 %), 197 à 205 fr. — *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 33 fr. 25 à 33 fr. 75 les 100 kg. ; superphosphate d'os (G. M.),(0.5 % d'azote. 16 % d'acide phosphorique), 56 fr. 00. — Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 61 fr. ». — Cyanamide « En sac » granulé 15 % d'azote, 140 fr. 25.

Sulfate de cuivre, de 360 à 400 francs les 100 kilos. — **Sulfate de fer** 9/10 % en sacs de 100 kil., 33 fr. à ». — **Soufre sublimé** pur, » à » fr. — **Soufre trituré,** » à » fr. — **Chaux,** 33 %, 27 à » fr.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles centrales de Paris : le cent. Pêches Midi, de 300 à 1,400 fr. — Raisins Midi blancs, de 280 à 500 fr. ; raisins noirs, de 200 à 300 fr. les 100 kilos. — Reines-Claudes, de 350 à 800 fr. — Pommes communes, de 150 à 300 fr. — Citrons d'Italie : 25 à 40 fr. le 100. — Bananes Canada le régime, 120 à 200 fr. — Ail, 300 à 400 fr. les 100 kg. — Champignons. 800 à 1.700 fr. — Aubergines, 25 à 40 fr. le cent. — Epinards, 140 à 180 fr. les 100 kg. — Laitues 30 à 100 fr. le cent. — Choux-fleurs Paris, 30 à 90 fr. le cent. — Tomates de Paris, de 80 à 150 fr. les 100 kilos. — Haricots verts de Paris, de 120 à 700 fr. — Poireaux, 250 à 400 fr. les 100 bottes. — Oignons, 90 à 250 fr. les 100 bottes — Poires choix, 400 à 1.800 fr. le cent. — Poires communes, 150 à 300 fr. le cent. — Artichauts Bretons, de 30 à 130 fr.le cent. — Endives belges, de 300 à 450 fr. — Noix vertes, de 350 à 450 fr. — Amandes vertes, 450 à 600 fr. les 100 kilos. — Châtaignes, de 300 à 350 fr.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE DE LA SEMAINE

du dimanche 26 septembre au samedi 2 octobre 1926

JOURS	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.	DATES	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.
	PARIS					TOULOUSE			
Dimanche.	18 »	5 »	11. 5	»	....26....	28 »	15 »	21. 5	4
Lundi.....	19 »	8 »	13. 5	1	....27....	30 »	15 »	22. 5	9
Mardi.....	19 »	5 »	12 »	»	....28....	21 »	12 »	16. 5	2
Mercredi..	18 »	5 »	11. 5	3	... 29....	20 »	10 »	15 »	»
Jeudi.....	16 »	4 »	10 »	»	... 30....	21 »	6 »	13. 5	»
Vendredi..	18 »	5 »	11. 5	»	.... 1....	22 »	4 »	13 »	»
Samedi....	» »	» »	» »	»	.... 2....	» »	» »	» »	»
	STRASBOURG					MONTPELLIER			
Dimanche.	21 »	7 »	14 »	»	....26....	» »	17 »	» »	1
Lundi.....	17 »	10 »	13. 5	»	... 27....	26 »	16 »	21 »	»
Mardi.....	19 »	3 »	11 »	»	....28....	26 »	13 »	19. 5	»
Mercredi..	» »	0 »	» »	»	....29....	» »	12 »	» »	»
Jeudi.....	16 »	0 »	8 »	»	....30....	20 »	12 »	16 »	»
Vendredi..	16 »	0 »	8 »	»	.... 1....	20 »	12 »	16 »	»
Samedi....	» »	» »	» »	»	.... 2....	» »	» »	» »	»
	LYON					BORDEAUX			
Dimanche.	26 »	11 »	18. 5	1	....26....	25 »	12 »	18. 5	»
Lundi.....	20 »	12 »	16 »	1	....27....	24 »	10 »	17 »	»
Mardi.....	19 »	2 »	10. 5	»	....28....	21 »	5 »	13 »	»
Mercredi..	18 »	3 »	11. 5	»	... 29....	» »	2 »	» »	»
Jeudi.....	18 »	5 »	11. 5	»	... 30....	» »	6 »	» »	»
Vendredi..	19 »	5 »	12 »	»	.... 1....	» »	2 »	» »	»
Samedi....	» »	» »	» »	»	.... 2....	» »	» »	» »	»
	MARIGNANE					NANTES			
Dimanche	29 »	18 »	23. 5	2	....26....	» »	6 »	» »	3
Lundi.....	28 »	19 »	23. 5	»	....27....	19 »	» »	» »	»
Mardi.....	27 »	15 »	21 »	»	....28....	20 »	8 »	14 »	»
Mercredi..	» »	13 »	» »	»	....29....	» »	5 »	» »	»
Jeudi.....	21 »	5 »	13 »	»	....30....	16 »	7 »	11. 5	»
Vendredi..	23 »	6 »	14. 5	»	.... 1....	18 »	4 »	11 »	»
Samedi....	» »	» »	» »	»	.... 2....	» »	» »	» »	»

Le Gérant : P. Nevru.

PARIS. — SOC. D'IMP. ET D'ÉDIT., 17, RUE GARANCIÈRE.